

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minuman kopi adalah sejenis minuman yang berasal dari pengolahan dan ekstraksi berbagai biji, misalnya ketan hitam. Kata kopi sendiri berasal dari bahasa Arab *qahwah* yang berarti kekuatan, karena pada awalnya kopi digunakan sebagai makanan berenergi tinggi. Kata *qahwah* mengalami perubahan menjadi *kahveh* dalam bahasa Turki, yang kemudian berubah lagi menjadi *koffie* dalam bahasa Belanda. Kata *koffie* segera diserap dalam bahasa Indonesia menjadi kopi seperti yang kita kenal saat ini (Rahardjo, 2012).

Minuman kopi yang umum dikonsumsi oleh masyarakat adalah olahan dari biji kopi. Biji kopi mengandung berbagai macam zat, salah satunya adalah kafein. Kafein ialah alkaloid yang tergolong dalam keluarga methylxanthine bersama-sama senyawa tefilin dan teobromin berlaku sebagai penenang sistem saraf pusat. Kafein memiliki dampak positif dan negatif bagi tubuh. Kafein mengandung antioksidan yang sehat, tetapi kafein juga dapat menyebabkan pengerasan dinding arteri yang menyebabkan terganggunya kinerja jantung, meskipun sebagian masyarakat sudah mengetahui dampak negatif dari kafein, namun tetap mengonsumsi kopi berkafein, bahkan sampai kecanduan. Dari uraian di atas, dan tidak menghilangkan eksotisme

dari rasa dan aroma kopi, maka perlu dilakukan penelitian mengenai minuman alternatif pengganti kopi berkafein dengan kopi non-kafein. Kopi non-kafein adalah minuman seperti kopi yang salah satunya berbahan dasar ketan hitam. Minuman alternatif ini tidak mengandung kafein dan menyehatkan.

Ketan hitam dipilih sebagai bahan dasar untuk pembuatan kopi non-kafein karena ketan hitam memiliki kandungan antosianin cukup tinggi yang berfungsi sebagai antioksidan dan mudah diperoleh di pasaran. Ketan hitam atau *Oryza sativa glutinosa* merupakan tumbuhan yang termasuk familia gramineae dan salah satu komoditi yang sangat potensial sebagai sumber karbohidrat, antioksidan, senyawa bioaktif dan serat yang penting bagi kesehatan. Manfaat ketan hitam bagi kesehatan antara lain untuk mencegah penyakit hati, kanker, usus, stroke, diabetes, dan mengurangi pengaruh penuaan otak. Ketan hitam juga kaya akan serat yang baik untuk pencernaan. Selain itu, mengonsumsi ketan hitam secara rutin, dapat menghindarkan dari obesitas. Nilai kandungan ketan hitam antara lain, kalori, protein, lemak, serat, dan vitamin (Yanuar, 2009).

Untuk meningkatkan kualitas kopi non-kafein, perlu ditambahkan petai cina dan jahe sebagai campuran. Petai cina dan jahe dipilih sebagai bahan campuran karena keduanya memiliki aroma yang khas. Di daerah Jawa petai cina dikenal dengan sebutan lamtoro atau tanaman mlanding. Petai cina (*Leucaena leucocephala*) mengandung alkaloid, saponin, flavoloid, tanin,

mimosin, leukanin, protein, asam lemak dan serat. Biji petai cina dapat berkhasiat sebagai obat cacing. Biji petai cina yang sudah tua biasanya disangrai untuk pengganti kopi dengan aroma harum yang lebih tajam dari kopi. Petai cina sendiri memiliki kandungan saponin dan kardenelin yang dapat menurunkan kadar gula darah (Anny dan Tjahyadi, 2004).

Jahe digunakan sebagai bahan campuran karena memiliki aroma dan rasa yang cukup tajam sehingga memberi kesan hangat pada kopi non-kafein berbahan dasar ketan hitam. Ekstrak jahe memiliki banyak manfaat, antara lain sebagai obat sakit kepala, masuk angin, batuk, diare, sakit tenggorokan, anti mual. Jahe putih mempunyai kandungan aktif oleoresin. Oleoresin merupakan minyak dan damar yang merupakan campuran minyak atsiri sebagai pembawa aroma dan sebagai pembawa rasa. Oleoresin berupa minyak berwarna coklat tua sampai hitam dan mengandung kadar minyak atsiri 15% - 35 % yang diekstraksi dari bubuk jahe. Ekstrak jahe memiliki banyak manfaat, antara lain sebagai obat sakit kepala, masuk angin, batuk, gangguan saluran pencernaan, stilumulansia, diuretik, rematik, anti mual, mabuk perjalanan, karminatif, kolera, diare, sakit tenggorokan, penawar racun ular, keseleyo, obat bengkak (Revindran, 2005)

Dari uraian diatas, maka diperlukan penelitian dengan judul **“Pemanfaatan Ketan Hitam Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Minuman Kopi Non-Kafein dengan Penambahan Campuran Petai Cina dan Jahe ”**

B. Pembatasan Masalah

Agar masalah yang diteliti tidak meluas maka diperlukan adanya pembatasan masalah. Batasan masalah ini sangat penting karena merupakan fokus penelitian. Batasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Subjek penelitian : Ketan hitam, petai cina dan jahe
2. Objek penelitian : Minuman kopi non-kafein berbahan dasar ketan hitam dengan penambahan petai cina dan jahe
3. Parameter : Kualitas minuman kopi non kafein yang diuji organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur, daya tarik)

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana daya terima panelis terhadap kopi non-kafein dari bahan dasar ketan hitam?
2. Bagaimana perbedaan aroma, warna, rasa, dan tekstur kopi non-kafein antar perlakuan?

D. Tujuan Penelitian

Dalam penelitian ini perlu adanya tujuan yang berfungsi sebagai acuan pokok terhadap masalah yang akan diteliti, sehingga peneliti akan dapat bekerja secara terarah dalam mencari data hingga sampai pada pemecahan masalah.

Tujuan yang ingin dicapai peneliti dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui daya terima panelis terhadap kopi non-kafein berbahan dasar ketan hitam yang dicampur dengan petai cina dan jahe.
2. Mengetahui perbedaan organoleptik kopi non-kafein antar perlakuan.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan penulis diharapkan memberikan manfaat secara teoristis dan praktis yaitu :

1. Manfaat dan kegunaan Teoristis :
 - a. Sebagai suatu karya ilmiah hasil penelitian diharapkan dapat memberi masukan bagi perkembangan ilmu dan pengetahuan mengenai manfaat ketan hitam.
 - b. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk kegiatan penelitian berikutnya yang sejenis.

2. Manfaat dan kegunaan Praktis :
 - a. Menyebarluaskan informasi tentang difersifikasi penggunaan ketan hitam yang kaya akan manfaat, khususnya sebagai bahan dasar pembuatan kopi non-kafein.
 - b. Sebagai alternatif minuman kopi kafein (biji kopi)